

19 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

11 N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 707 460

21 N° d'enregistrement national :

93 08736

51 Int Cl : A 23 L 1/315, 1/318

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

12

22 Date de dépôt : 12.07.93.

30 Priorité :

43 Date de la mise à disposition du public de la
demande : 20.01.95 Bulletin 95/03.

56 Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du
présent fascicule.*

60 Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

71 Demandeur(s) : société dite : SA DE VENTE DE
VOLAILLES ET DE VIANDES SA 3V, Société
Anonyme — FR.

72 Inventeur(s) : Villaume Roger.

73 Titulaire(s) :

74 Mandataire : Cabinet Nuss.

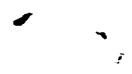
54 Procédé de préparation d'un produit alimentaire à base de dinde et produit alimentaire ainsi obtenu.

57 La présente invention a pour objet un procédé de pré-
paration d'un produit de dinde et le produit alimentaire ainsi
obtenu.

Procédé caractérisé en ce qu'il consiste essentiellement
à utiliser, de préférence, un morceau du haut de la cuisse
d'un dindonneau, à en retirer la peau, puis à le désosser, à
traiter ensuite la viande par salaison, en marinade dans
une baratte sous vide, à adjoindre de la moutarde à la ma-
rinade, en fin de traitement de salaison, puis à laisser repo-
ser la viande sans la marinade à réaliser ensuite le for-
mage du rôti au moyen d'un poussoir sous vide et à
l'entourer d'une feuille de collagène de bœuf et d'un filet de
maintien, à mettre alors l'ensemble obtenu dans un sac
sous vide, à y rajouter de la moutarde et un liant universel
d'enrobage, puis à le mettre sous vide et à le fermer et, en-
fin, à surgeler le produit obtenu en tunnel.

FR 2 707 460 - A1





Procédé de préparation d'un produit alimentaire
à base de dinde et produit alimentaire ainsi obtenu

La présente invention concerne le domaine de l'industrie alimentaire, en particulier des plats cuisinés, et a pour objet un procédé de préparation d'un produit alimentaire à base de dinde.

5 L'invention a également pour objet un produit alimentaire obtenu par mise en oeuvre de ce procédé.

Il existe actuellement différentes préparations alimentaires, notamment à base de viande, pouvant être conditionnées en vue d'une consommation rapide, après
10 simple réchauffage, c'est-à-dire ne nécessitant aucune préparation annexe, à savoir de cuisson primaire, de préparation et d'assaisonnement. Ces préparations consistent essentiellement en des préparations de viande de boeuf en sauce ou encore de viande de porc préalablement salée et
15 cuite.

En ce qui concerne la viande de porc, on connaît en particulier une préparation à base de moutarde appelée "palette à la diable".

Cependant, il n'existe actuellement aucune préparation à base de viande de volaille, en particulier à
20 base de dinde ou de dindonneau, qui est très fibreuse et nécessite, de ce fait, pour présenter de bonnes qualités gustatives, une préparation très élaborée.

La présente invention a pour but de pallier cet
25 inconvénient.

Elle a, en effet, pour objet un procédé de préparation d'un produit alimentaire à base de dinde caractérisé en ce qu'il consiste essentiellement à utiliser, de préférence, un morceau du haut de la cuisse d'un din-
30 donneau, à en retirer la peau, puis à le désosser, à traiter ensuite la viande par salaison, en marinade dans



2

une baratte sous vide, à adjoindre de la moutarde à la marinade, en fin de traitement de salaison, puis à laisser reposer la viande sans la marinade, à réaliser ensuite le formage du rôti au moyen d'un poussoir sous vide et à l'entourer d'une feuille de collagène de boeuf et d'un
 5 filet de maintien, à mettre alors l'ensemble obtenu dans un sac sous vide, à y rajouter de la moutarde et un liant universel d'enrobage, puis à le mettre sous vide et à le fermer et, enfin, à surgeler le produit obtenu en tunnel.

10 Conformément à une caractéristique de l'invention, le traitement par salaison est effectué pendant environ 15 heures à une température d'environ 2°C et sous une dépression d'un bar.

La baratte utilisée à cet effet est destinée à
 15 réaliser un mélange intime des aromates avec la viande et le poussoir sous vide, connu en soi, est destiné à réaliser un formage du produit.

La marinade utilisée pour la salaison est avantageusement un mélange d'épices connu sous la dénomination commerciale Glutoni 50 de la Société JEEGER, de sel
 20 nitrité, de sel de ménage, de persil, de thym, de muscade, d'un mélange d'aromates connu sous la dénomination commerciale Natochain de la Société JEEGER et de fines herbes.

25 Cette marinade présente, conformément à une autre caractéristique de l'invention, la composition suivante :

mélange d'épices connu sous la dénomination commerciale Glutoni 50 de la Société JEEGER	6 g/Kg
30 sel nitrité	13 g/Kg
sel de ménage	10 g/Kg
persil, thym, muscade, mélange d'aromates connu sous la dénomination commerciale Natochain de la Société JEEGER et fines herbes	5g/Kg
35 eau	

L'adjonction de moutarde à la marinade est effectuée au cours de la dernière heure du traitement en baratte, à raison de 15 % en poids de la marinade.

Après traitement en baratte, la viande est
5 laissée à reposer pendant environ trois heures.

L'application de la feuille de collagène autour du rôti est effectuée automatiquement de manière connue, à la sortie du poussoir sous vide. Ensuite, le produit obtenu est muni, de manière également connue, d'un filet
10 de maintien par passage dans un cône destiné à cet effet. Ce filet est avantageusement un filet à quatorze mailles du type connu sous la dénomination commerciale Sousana de la Société SOUSANA.

L'enrobage de moutarde s'effectue à raison de
15 5 % en poids du produit obtenu et le liant universel, qui est une gélatine d'origine animale, est mélangé à la moutarde à raison de 20 grammes par kilogramme de moutarde.

Ce liant universel est un liant aromatisé permettant l'obtention d'un produit compact lors de la coupe
20 et de retenir la moutarde lors du traitement en baratte.

La surgélation du produit obtenu en tunnel est effectuée, de préférence, à une température de -40°C, immédiatement après la mise sous vide et la fermeture du sac de protection.

25 L'invention a également pour objet un produit alimentaire obtenu par application du procédé susvisé, caractérisé en ce qu'il est essentiellement constitué par une viande rouge de dindonneau issue, de préférence, d'un haut de cuisse et dont la peau est retirée, cette viande
30 étant préalablement traitée par salaison dans une marinade composée d'un mélange d'épices connu sous la dénomination commerciale Glutoni 50 de la Société JEEGER, de sel nitrité, de sel de ménage, de persil, de thym, de muscade, d'un mélange d'aromates connu sous la dénomination
35 commerciale Natochain de la Société JEEGER, de fines

herbes et d'eau, par un collagène de boeuf, par un filet de maintien, par un enrobage de moutarde et de liant universel et par un sac de protection sous vide.

Grâce à l'invention, il est possible de réaliser un produit alimentaire à base de volaille, en particulier de dindonneau, pouvant être préparé sans foie, présentant une forme de rôti et facilement tranchable en forme de palet.

Un tel produit, à base de volaille, est particulièrement diététique et présente un goût très agréable du fait du traitement de salaison en marinade, qui permet un mélange intime des différentes épices et de la moutarde.

Bien entendu, l'invention n'est pas limitée au mode de réalisation décrit. Des modifications restent possibles, notamment du point de vue du mélange des divers constituants, sans sortir pour autant du domaine de protection de l'invention.

R E V E N D I C A T I O N S

1. Procédé de préparation d'un produit alimentaire à base de dinde caractérisé en ce qu'il consiste essentiellement à utiliser, de préférence, un morceau du haut de la cuisse d'un dindonneau, à en retirer la peau, puis à le désosser, à traiter ensuite la viande par salaison, en marinade dans une baratte sous vide, à adjoindre de la moutarde à la marinade, en fin de traitement de salaison, puis à laisser reposer la viande sans la marinade, à réaliser ensuite le formage du rôti au moyen d'un poussoir sous vide et à l'entourer d'une feuille de collagène de boeuf et d'un filet de maintien, à mettre alors l'ensemble obtenu dans un sac sous vide, à y rajouter de la moutarde et un liant universel d'enrobage, puis à le mettre sous vide et à le fermer et, enfin, à surgeler le produit obtenu en tunnel.

2. Procédé, suivant la revendication 1, caractérisé en ce que le traitement par salaison est effectué pendant environ 15 heures à une température d'environ 2°C et sous une dépression d'un bar.

3. Procédé, suivant la revendication 1, caractérisé en ce que la marinade utilisée pour la salaison est avantageusement un mélange d'épices connu sous la dénomination commerciale Glutoni 50 de la Société JEEGER, de sel nitrité, de sel de ménage, de persil, de thym, de muscade, d'un mélange d'aromates connu sous la dénomination commerciale Natochain de la Société JEEGER et de fines herbes.

4. Procédé, suivant l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que la marinade présente la composition suivante :

mélange d'épices connu sous la dénomination commerciale Glutoni 50 de la Société JEEGER	6 g/Kg
sel nitrité	13 g/Kg
sel de ménage	10 g/Kg

5 persil, thym, muscade, mélange d'aromates connu sous la dénomination commerciale Natochain de la Société JEEGER et fines herbes 5g/Kg

eau

10 5. Procédé, suivant la revendication 1, caractérisé en ce que l'adjonction de moutarde à la marinade est effectuée au cours de la dernière heure du traitement en baratte, à raison de 15 % en poids de la marinade.

15 6. Procédé, suivant la revendication 1, caractérisé en ce que, après traitement en baratte, la viande est laissée à reposer pendant environ trois heures.

7. Procédé, suivant la revendication 1, caractérisé en ce que le filet de maintien est avantageusement un filet à quatorze mailles.

20 8. Procédé, suivant la revendication 1, caractérisé en ce que l'enrobage de moutarde s'effectue à raison de 5 % en poids du produit obtenu et le liant universel, qui est une gélatine d'origine animale, est mélangé à la moutarde à raison de 20 grammes par kilogramme de

25 moutarde.

9. Procédé, suivant la revendication 8, caractérisé en ce que le liant universel est un liant aromatisé.

30 10. Procédé, suivant la revendication 1, caractérisé en ce que la surgélation est effectuée, de préférence, à une température de -40°C, immédiatement après la mise sous vide et la fermeture du sac de protection.

11. Produit alimentaire obtenu par application du procédé suivant l'une quelconque des revendications 1

35 à 10, caractérisé en ce qu'il est essentiellement consti-

tué par une viande rouge de dindonneau issue, de préférence, d'un haut de cuisse et dont la peau est retirée, cette viande étant préalablement traitée par salaison
5 sous la dénomination commerciale Glutoni 50 de la Société JEEGER, de sel nitrité, de sel de ménage, de persil, de thym, de muscade, d'un mélange d'aromates connu sous la dénomination commerciale Natochain de la Société JEEGER, de fines herbes et d'eau, par un collagène de boeuf, par
10 un filet de maintien, par un enrobage de moutarde et de liant universel et par un sac de protection sous vide.

RAPPORT DE RECHERCHE
PRELIMINAIREétabli sur la base des dernières revendications
déposées avant le commencement de la recherche

2707460

N° d'enregistrement
nationalFA 487680
FR 9308736

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		Revendications concernées de la demande examinée
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	
A	FR-A-2 539 588 (MORITZ SARL) * page 2 - page 4; revendications 1-7,12 *	1,2,5,8, 10,11
A	US-A-4 719 116 (NATURIN-WERK BECKER & CO) * revendications 1-4; exemple *	1,7,11
A	FR-A-1 327 844 (B.G. MAITRE) * le document en entier *	1,3-5
A	US-A-3 537 864 (S. MAGIERA) * le document en entier *	1
A	FR-A-2 615 700 (J. MARCHAND) * le document en entier *	3,5
		DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int.Cl.5)
		A23L
Date d'achèvement de la recherche		Examinateur
28 Mars 1994		Kanbier, D
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES		
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : pertinent à l'encontre d'au moins une revendication ou arrière-plan technologique général O : divulgation non-écrite P : document intermédiaire		
T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant		

1

SPO FORM 1503 (01.91) (P.O.C.)

